## SERVICE INSTRUCTIONS

1. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this unit. Doing so will void the Warranty.
2. If you need to exchange the unit, please return it in its original carton, with a sales receipt, to the store where you purchased it. If you are returning the unit more than 30 days after the date of purchase, please see the enclosed Warranty.
3. If you have any questions or comments regarding this unit's operation or believe any repair is necessary, please write to our Consumer Service Department or visit our website at www.rivalproducts.com

RIVAL
c/o THE HOLMES GROUP, INC.
CONSUMER SERVICE DEPARTMENT
13052 JURUPA AVENUE
FONTANA, CA 92337

## ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

## SAVE THIS WARRANTY INFORMATION

A. This Warranty applies only to the original purchaser of this product.
B. This Warranty applies ONLY to repair or replacement of any supplied or manufactured parts of this product that, upon inspection by The Holmes Group, Inc. authorized personnel, is shown to have failed in normal use due to defects in material or workmanship. The Holmes Group will determine whether to repair or replace the unit. This Warranty does not apply to installation expenses.
C. Operating this unit under conditions other than those recommended or at voltages other than the voltage indicated on the unit, or attempting to service or modify the unit, will render this WARRANTY VOID.
D. Unless otherwise proscribed by law, The Holmes Group shall not be liable for any personal injury, property or any incidental or consequential damage of any kind resulting from malfunctions, defects, misuse, improper installation or alteration of this product.
E. All parts of this product are guaranteed for a period of 1 year as follows:
   1. Within the first 30 days from date of purchase, the store from which you purchased your product should replace this product if it is defective in material or workmanship (provided the store has in-stock replacement.) * If you intend to assert any claim in connection with the product, please follow the instructions in paragraph F.
   2. Within the first twelve months from date of purchase, The Holmes Group will repair or replace the product if it is defective in material or workmanship, subject to the conditions in paragraph G.
F. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write to our Consumer Service Department.
G. IMPORTANT RETURN INSTRUCTIONS. Your Warranty depends on your following these instructions if you are returning the unit to The Holmes Group, Inc.:
   1. Carefully pack the item in its original carton or other suitable box to avoid damage in shipping.
   2. Before packing your unit for return, be sure to enclose:
      a) Your name, full address with zip code and telephone number,
      b) A dated sales receipt or PROOF OF PURCHASE,
      c) A check for return prepaid shipping and handling, and
      d) The model number of the unit and the problem you are having. (Enclose in an envelope and tape directly to the unit before the box is sealed.)
   3. The Holmes Group recommends you ship the package U.P.S ground service for tracking purposes.
   4. All shipping charges must be prepaid by you.
   5. Mark the outside of your package:

RIVAL
c/o THE HOLMES GROUP, INC.
13052 JURUPA AVENUE
FONTANA, CA 92337

This Warranty gives you specific legal rights, and you may have other rights may vary by jurisdiction. The provisions of this Warranty are in addition to, and not a modification of, or subtraction from, the statutory warranties and other rights and remedies contained in any applicable legislation. To the extent that any provision of this Warranty is inconsistent with any applicable law, such provision shall be deemed voided or amended, as necessary, to comply with such law.

Printed in China
RO230-C/9100150000106
RO230C05ESM1




# 22 QT. ROASTER OVEN

RO230-C



# Owner's Guide

**(Some Assembly Required)**

# READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

# IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ROASTER OVEN

**When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:**

1. Read all instructions before using.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock do not immerse roaster base, cord, or plug in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
6. Do not operate roaster oven with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Contact Rival's Consumer Service Department (see warranty) to return for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by Rival may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including the stove.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. CAUTION: Steam escaping from under cover or food warming pans is hot and can cause burns.
13. Do not use appliance for other than its intended use.
14. Use oven mitts to remove the REMOVABLE ROASTING PAN from the roaster oven; or to remove a baking pan or cooked food from the REMOVABLE ROASTING PAN.
15. To disconnect, turn TEMPERATURE CONTROL to OFF, then remove plug from wall outlet.
16. Some countertop surfaces such as Corian® and other surfaces are not designed to withstand the prolonged heat generated by certain appliances. We recommend placing a hot plate or trivet under your Rival® product to prevent possible damage to the surface.



# SAVE THESE INSTRUCTIONS

These appliances are for HOUSEHOLD USE ONLY. No user-serviceable parts inside. Do not attempt to service these products. Do not immerse base in water or other liquid.

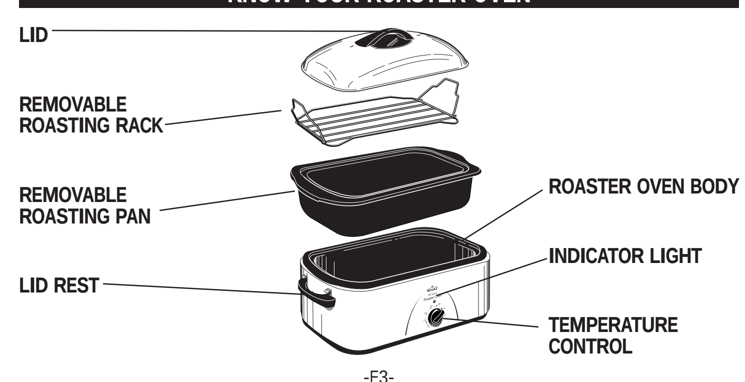
A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from entanglement or tripping over a longer cord. **AN EXTENSION CORD MAY BE USED WITH CARE; HOWEVER, THE MARKED ELECTRICAL RATING SHOULD BE AT LEAST AS GREAT AS THE ELECTRICAL RATING OF THE ROASTER OVEN AND/OR CROCK-POT® SLOW COOKER.** The extension cord should not be allowed to drape over the counter or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

### POLARIZED PLUG

These appliances have polarized plugs (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, these plugs are intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician.

Do not attempt to modify the plugs in any way. If the plugs fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm do not use that outlet.

## KNOW YOUR ROASTER OVEN



## PREPARING YOUR ROASTER OVEN FOR USE

1. Remove all packaging materials.
2. Wash the REMOVABLE ROASTING PAN, ROASTING RACK and LID in hot, soapy water using a sponge or wash cloth. Rinse thoroughly.
3. The outside of the ROASTER OVEN BODY may be cleaned with a soft cloth and warm soapy water. Wipe dry. Do not use abrasive cleaners. Do not immerse the ROASTER OVEN BODY in water.

NOTE: Due to manufacturing process, some smoke and odor may be noticed during the first use. This should disappear after the first heating of the roaster oven.

## IMPORTANT POINTS

- Always use the REMOVABLE ROASTING PAN in the roaster oven when cooking. NOTE: Never place food or liquid directly into the ROASTER OVEN BODY.
- Avoid the steam vents when removing or lifting the LID.
- Significant amounts of heat escape whenever the LID is removed; therefore the cooking time must be extended. Avoid frequent removal of the LID for checking cooking progress or stirring.
- To use the LID REST feature, hold the LID upright by the HANDLE and place the edge of the LID under the metal tabs just above either side HANDLE.
- Convenience foods can be baked in the roaster oven. Place container on ROASTING RACK. Follow package directions.
- Meats roasted in your Roaster Oven will be moist and tender. For additional browning, brush oil or butter over the meat before cooking.
- To create a darker roasted, crispier skin poultry, do not add liquids (with the exception of the basting butter or oil) until there are only 30 minutes left of cooking.



## USING YOUR ROASTER OVEN

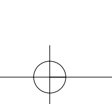
1. Place the REMOVABLE ROASTING PAN into the ROASTER OVEN BODY.
2. Make sure that the TEMPERATURE CONTROL is in the OFF position, then plug cord into a 120 volt AC outlet.
3. Turn the roaster on by turning the TEMPERATURE CONTROL to the desired temperature.
4. Preheat for 15 to 20 minutes. (INDICATOR LIGHT will shut off when temperature is reached)
5. Place ROASTING RACK into the REMOVABLE ROASTING PAN, put food on the RACK, and place the LID on the roaster oven. NOTE: Some foods or recipes do not require the ROASTING RACK to be used.
6. When finished, turn the TEMPERATURE CONTROL to the OFF position and unplug roaster oven from outlet.
7. Remove LID and using oven mitts, remove the ROASTING RACK with food and serve.

## CLEANING YOUR ROASTER OVEN

NOTE: Do not immerse the ROASTER OVEN BODY in water or other liquid. Do not put REMOVABLE ROASTING PAN in dishwasher.

1. Turn temperature control to the “OFF” position.
2. Unplug the roaster oven from outlet and allow unit to cool.
3. Allow the roaster oven to cool completely before cleaning.
4. Wash the REMOVABLE ROASTING PAN, LID and ROASTING RACK in hot soapy water – using a sponge or cloth. Rinse thoroughly in hot water, then towel dry.
5. Wipe the inside and outside of the ROASTER OVEN BODY with a damp cloth.





## COOKING GUIDE

### DETERMINING MEAT DONENESS

It is recommended that you use a meat thermometer to determine doneness when cooking meat and poultry. Insert the thermometer into the center of the thickest portion of the meat. Cook until temperature for desired doneness is reached.

| MEAT | RARE | MEDIUM | WELL DONE |
|---|---|---|---|
| **BEEF** | 140° F | 160° F | 170° F |
| **PORK** | * | 160° F | 170° F |
| **LAMB** | 140° F | 160° F | 170° F |
| **SMOKED HAM** | * | | |
| Cook before eating | | | 160° F |
| Fully cooked | | | 140° F |
| **POULTRY** | * | | |
| Roasting Chicken | | | 180° F |
| Turkey | | | 180° F |

*Rare pork, ham or poultry is not recommended.



### ROASTING MEATS AND POULTRY

Meats will cook more rapidly in the Roaster Oven than a conventional oven. Reducing temperature and increasing time will result in a browner, crispier crust. Times indicated below are approximate and should be used as a guideline only.

| MEAT | WEIGHT (LBS.) | TEMP. | MIN./LB. |
|---|---|---|---|
| **BEEF ROASTS** | | | |
| Standing Rib | 4 – 6 | 325° F | 17 to 21 |
| Sirloin Tip | 3 – 5 | 350° F | 17 to 21 |
| Tenderloin | 3½ – 4 | 450° F | 7 to 10 |
| Pot Roast | 4 – 6 | 300° F | 26 to 34 |
| Corned Beef | 3½ – 4 | 300° F | 15 to 17 |
| **LAMB** | | | |
| Leg | 5 – 8 | 350° F | 20 to 22 |
| Shoulder, boneless | 3 – 4 | 350° F | 20 to 22 |
| **PORK** | | | |
| Loin Roast | 3 – 5 | 350° F | 21 to 26 |
| Rolled Shoulder | 4 – 6 | 350° F | 30 to 34 |
| Chops | 4 – 5 | 325° F | 15 to 17 |
| Country-Style Ribs | 8 – 10 | 450° F to brown and… | |
| | | …then decrease temp. to 250° F | 15 to 17 |
| **SMOKED HAM** | | | |
| Bone-in, shank | 10 – 15 | 325° F | 17 to 21 |
| Boneless | 8 – 12 | 325° F | 15 to 17 |
| Fully cooked | 5 – 10 | 325° F | 13 to 24 |
| **VEAL** | | | |
| Loin | 4 – 6 | 325° F | 26 to 30 |
| Shoulder | 3 – 5 | 325° F | 26 to 30 |
| **POULTRY** | | | |
| Chicken, whole | 3½ – 5 | 350° F | 13 to 15 |
| Chicken, whole | 6 – 8 | 350° F | 15 to 17 |
| Chicken, pieces | 6 – 8 | 350° F | 7 to 9 |
| Turkey, prebasted | 10 – 14 | 375° F | 12 to 15 |
| Turkey, prebasted | 14 – 22 | 375° F | 13 to 15 |
| Turkey, fresh | 10 – 14 | 350° F | 15 to 17 |

BAKING*

- Baking pans should always be placed on the ROASTING RACK. Do not place pans on bottom of REMOVABLE ROASTING PAN..
- Metal pans are recommended for use in the roaster as they provide better heat transfer and browning.

| FOOD | TEMP. SETTING | BAKING TIME (MIN) |
|---|---|---|
| **MUFFINS** | 425° F | 15 to 20 |
| **QUICK BREAD** | 375° F | 65 to 75 |
| **YEAST BREAD** | 400° F | 40 to 45 |
| **YEAST ROLLS** | 400° F | 18 to 20 |
| **COOKIES** | 350° F | 11 to 13 |
| **BROWNIES** | 350° F | 25 to 30 |
| **CUPCAKES** | 350° F | 25 to 30 |
| **SHEET CAKE** | 350° F | 40 to 45 |
| **POUND CAKE** | 350° F | 50 to 60 |
| **BUNDT CAKE** | 350° F | 50 to 60 |
| **CHEESECAKE** | 325° F | 50 to 60 |
| **FRUIT PIE** | 425° F | 45 to 50 |
| **CUSTARD PIE** | 350° F | 50 to 60 |
| **PASTRY SHELL** | 425° F | 10 to 13 |
| **PIZZA** (9-inch) | 425° F | 20 to 25 |
| **BAKED POTATOES** | 350° to 400° F | 50 to 60 |
| **SWEET POTATOES** | 350° to 400° F | 55 to 65 |
| **SCALLOPED POTATOES** | 350° F | 75 to 90 |
| **WINTER SQUASH** | 400° F | 45 to 60 |
| **BAKED APPLES** | 350° F | 35 to 45 |

* Always preheat roaster prior to baking



# RECIPES

## LEMON GARLIC ROAST CHICKEN

4 to 5-lb. chicken
3 cloves garlic, minced
1 teaspoon salt
2 tablespoons lemon juice
½ teaspoon ground black pepper
¼ cup butter, softened

Rinse chicken in cold water. Combine remaining ingredients and rub over skin and between skin and meat of chicken. Place roasting rack in cooking pan. Place chicken on roasting rack and cover. Bake at 350°F for 1½ hours or until chicken is done.

## BAKED POTATOES

8 to 12 baking potatoes

Wash potatoes and pierce with a fork. Place rack in the pan. Stack potatoes on roasting rack, making sure that they don’t touch the sides of cooking pan. Cover and bake at 400°F for 1 to 1½ hours.

## POT LUCK BEEF STEW

8 -lbs. beef stew meat
2 cups dry bread crumbs
2 teaspoons salt
½ teaspoon pepper
4 large onions, cut into eighths
4 pounds baby carrots
7 stalks celery
15 potatoes, peeled and cubed
2 tablespoons basil
2 cups quick-cooking tapioca
8 cans (4 ounces) sliced mushrooms, undrained
15 cans (10½-oz. each) condensed tomato soup
8 cups beef broth

Toss stew meat with bread crumbs, salt and pepper. Place beef in pan and add remaining ingredients; stir well. Cover and roast at 250° F. for 4 to 5 hours or until meat and vegetables are tender.

## CHILI FOR A CROWD

3 pounds dry pinto beans, soaked and drained
1 can (28-oz. ) diced tomatoes
10 pounds ground chuck, browned and drained
12 cups water
2 onions, chopped
2 green peppers, chopped
5 cloves garlic, minced
2 jalapeno peppers, finely chopped
3 tablespoons cumin
¾ cup chili powder
3 cups tomato juice
3 cans (10½-oz. each) tomatoes and chilies

Preheat roaster to 350° F. Combine first 8 ingredients in roaster. Cover, cook for 2½ hours. Add remaining ingredients. Cover and cook an additional 30 minutes to 1 hour.

# RECIPES

## MEATBALLS

5 pounds ground beef
1 cup Italian seasoned fine, dry bread crumbs
5 eggs
1½ teaspoons salt
½ teaspoon pepper

Preheat roaster with pan in place to 425° F. Combine all ingredients. Form into 1-inch balls. Place meatballs in pan. Cover; Bake 30 to 45 minutes or until done. Stir occasionally to brown on all sides. Makes approximately 75 meatballs.

## PEPPER CRUSTED BRAISED SHORT RIBS

6 - 9 pounds beef short ribs
¼ cup freshly cracked black pepper
2 teaspoons salt
15 cloves garlic, minced
5 (14½-oz.) cans beef broth
1 cup red wine, optional

Preheat roaster to 450° F. Rub ribs on all sides with pepper and garlic. Sprinkle with salt. Place ribs in cooking pan and cover. Cook 15-30 minutes, turning to brown on all sides. Pour broth over ribs. Cover, reduce heat to 300° F and cook until tender, 2 to 2½ hours.

## PORK ROAST

4 - 5 lb. pork loin roast
4 cloves garlic, minced
1 teaspoon salt
½ teaspoon pepper
½ cup Italian dressing
¼ cup Worcestershire sauce

Preheat roaster to 350° F. Place roast on rack. Press minced garlic into surface of the roast. Place rack in roaster. Combine dressing and Worcestershire sauce. Brush roast with marinade. Cover; cook for 2 to 2½ hours or until done.

## SPAGHETTI SAUCE

1 can (48-oz.) tomato juice
4 cans (28-oz.) diced tomatoes
2 cans (12-oz.) tomato paste
2 tablespoons Worcestershire sauce
6 cups water
5 cloves garlic, minced
⅓ cup basil leaves
¼ cup oregano leaves
1½ tablespoons parsley
1 tablespoon thyme
1 tablespoon salt
1 teaspoon pepper

Turn roaster to 350° F. Add all ingredients to an oven safe dish, stirring well to combine. Cover, cook 3 to 4 hours until thick, adding meatballs during last 1 to 1½ hours. Stir occasionally.



# RECIPES

## SPICY BEEF ROAST

2 (2½ to 3-lb.) beef tip or rump roast
2 - 3 tablespoons cracked black peppercorns
4 cloves garlic, minced
3 tablespoons balsamic vinegar
¼ cup soy sauce
2 tablespoons Worcestershire sauce
1½ teaspoons dry mustard
½ teaspoon salt

Preheat roaster to 350° F. Make several slits in top of roasts. Place roasts on rack. Set rack in roaster. Combine vinegar, soy sauce, Worcestershire sauce and mustard. Brush marinade over roasts. Combine cracked pepper and garlic. Rub over meat. Sprinkle with salt. Cover; roast 20 to 25 minutes per pound or until roast reaches desired doneness.

## BAKED BEANS

2 cans (7-lbs. each) pork and beans
1 ½ cup molasses
1¼ cup ketchup
¾ cup prepared barbecue sauce
½ cup Worcestershire sauce
2 tablespoons dry mustard powder
1 pound bacon, cooked until just crisp and cut up

Combine all ingredients in an oven safe dish and place in roaster pan. Cover and cook at 300° F for 2 hours or until heated through. Stir occasionally.

## INSTRUCCIONES DE REPARACIÓN

1. NO intente reparar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica de esta unidad. El hacerlo invalidará la garantía.
2. Si necesita cambiar la unidad, devuélvala en su caja original, con el recibo de compra, al negocio donde la haya comprado. Si devuelve la unidad más de 30 días después de la fecha de compra, vea la garantía adjunta.
3. . Si tiene algún comentario o pregunta acerca del funcionamiento de la unidad, o cree que debe ser reparada, escriba a nuestro Departamento de Servicio al Consumidor o visite nuestro sitio de Internet en www.rivalproducts.com

RIVAL
c/o THE HOLMES GROUP, INC.
CONSUMER SERVICE DEPARTMENT
13052 JURUPA AVENUE
FONTANA, CA 92337

## GARANTÍA LIMITADA DE UN (1) AÑO

### CONSERVE ESTA INFORMACIÓN DE GARANTÍA

A. Esta garantía es válida solamente para el comprador original de este producto.

B. Esta garantía cubre ÚNICAMENTE la reparación o reemplazo de cualquier parte provista o fabricada de este producto que, luego de ser inspeccionadas por personal autorizado de The Holmes Group, Inc. presente fallas en su utilización normal debido a defectos de material o mano de obra. The Holmes Group determinará si la unidad será reparada o reemplazada. Esta garantía no cubre gastos de instalación.

C. El operar esta unidad bajo condiciones distintas a las recomendadas o con voltajes distintos a los indicados en la unidad, o cualquier intento de reparación o modificación de la unidad, ANULARÁ LA GARANTÍA.

D. A menos que la ley indique lo contrario, The Holmes Group no será responsable por ningún daño personal, material o cualquier daño incidental o indirecto de ningún tipo como resultado del mal funcionamiento, defecto, uso inadecuado, instalación incorrecta o modificación de este producto.

E. Todas las partes de este producto están garantizadas por 1 año como sigue:
   1. Dentro de los 30 días a partir de la fecha de compra, el negocio donde ha comprado este producto lo reemplazará en caso de presentar defectos de materiales o mano de obra (siempre que el negocio cuente con unidades disponibles). * Si planea efectuar un reclamo con relación a este producto, siga las instrucciones del punto F.
   2. Dentro de los doce meses a partir de la fecha de compra, The Holmes Group reparará o reemplazará el producto en caso de presentar defectos de materiales o mano de obra, sujeto a las condiciones del punto G.

F. Si tiene cualquier otro problema o reclamo con relación a este producto, por favor escriba a nuestro Departamento de Servicio al Consumidor.

G. INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE DEVOLUCIÓN. Su garantía depende de como siga estas instrucciones al retornar la unidad a The Holmes Group, Inc.:
   1. Empaque cuidadosamente el producto en su caja original u otra caja adecuada para evitar que se dañe durante el envío.
   2. Antes de empacar su unidad para devolverla, asegúrese de incluir:
      a) Su nombre, dirección completa con código postal y número de teléfono,
      b) Un recibo de compra fechado o COMPROBANTE DE COMPRA,
      c) Un cheque para los gastos de envío, y
      d) El número de modelo de la unidad y el problema que tiene. (Póngalo en un sobre y péguelo a la unidad antes de cerrar la caja)
   3. The Holmes Group le recomienda enviar la unidad por medio del servicio terrestre de U.P.S. para poder rastrearlo.
   4. Usted debe pagar todos los gastos de envío por adelantado.
   5. Escriba lo siguiente en la parte de afuera del paquete:

RIVAL
c/o THE HOLMES GROUP, INC.
13052 JURUPA AVENUE
FONTANA, CA 92337

Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y usted puede también tener otros derechos los que varían en cada jurisdicción. Todo lo estipulado en esta garantía se adiciona, sin modificar o sustituir, las garantías legales y otros derechos y recursos incluidos en cualquier legislación que corresponda. En caso de que cualquier estipulación de esta garantía sea inconsistente con cualquier ley correspondiente, dicha estipulación será considerada anulada o modificada, de ser necesario, para cumplir con dicha ley.

Impreso en China
RO230-C/9100150000106
RO230C05ESM1




RO230-C



# Manual del Propietario

## (Requiere Armado)

# LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

# MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD PARA EL HORNO ASADOR

**Al usar aparatos eléctricos, siempre debe seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:**

1. Lea completamente las instrucciones antes de utilizarlo.
2. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o perillas.
3. Para evitar una descarga eléctrica, no sumerja la base del horno, el cable o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.
4. Tenga mucho cuidado al utilizar cualquier aparato eléctrico cerca de niños.
5. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de ponerle o quitarle partes, y antes de limpiarlo.
6. No utilice el horno si el cable o el enchufe están dañados o luego de una falla, o si ha sufrido cualquier tipo de daño. Llame al Departamento de Servicio al Cliente de Rival (ver garantía) para que sea examinado, reparado o ajustado.
7. El uso de accesorios no recomendados por Rival puede ocasionar daños.
8. No lo utilice en el exterior.
9. No permita que el cable cuelgue por el borde de la mesa o mesada, o que toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
10. No lo coloque sobre o cerca de un quemador eléctrico o a gas, o dentro de un horno caliente.
11. Debe tener mucho cuidado al mover un artefacto que contenga aceite u otros líquidos calientes.
12. CUIDADO: El vapor que sale por debajo de la tapa o de las cacerolas de comida está caliente y puede causar quemaduras.
13. No utilice el artefacto para ningún otro uso distinto al indicado.
14. Utilice guantes protectores para remover la BANDEJA ASADORA del horno, o para remover una cacerola o comida de la BANDEJA ASADORA.
15. Para desconectarlo, gire el control de temperatura a la posición OFF, luego saque el enchufe del tomacorriente.
16. Algunas superficies de mesada como Corian® no están diseñadas para soportar el calor generado por ciertos artefactos durante mucho tiempo. Le recomendamos colocar una base para el calor o posafuentes debajo de su producto Rival® para evitar dañar la superficie.



# CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este artefacto es para uso DOMÉSTICO ÚNICAMENTE. No posee partes reparables por el usuario en su interior. No intente reparar este producto. No sumerja la base en agua o ningún otro líquido.

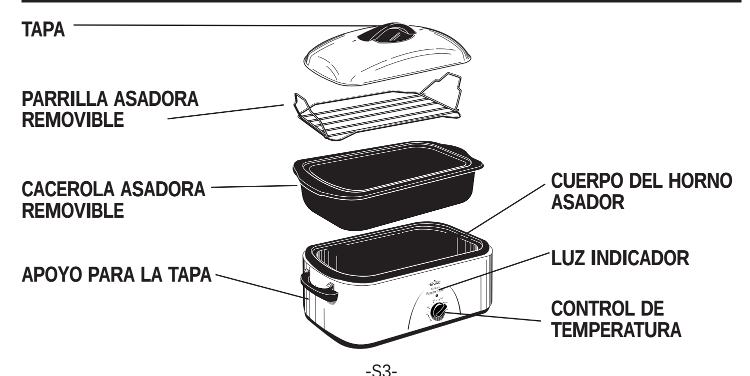
Se suministra un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. PUEDE USAR UN CABLE DE EXTENSIÓN CON CUIDADO; SIN EMBARGO, DEBE SER APTO PARA MANEJAR EL CONSUMO DEL HORNO ASADOR Y/O LA OLLA DE COCCIÓN LENTA COMO MÍNIMO. No debe permitir que el cable de extensión cuelgue de la mesada o mesa de tal forma que pueda ser jalado por niños o causar que alguien se tropiece.

### ENCHUFE POLARIZADO

Este artefacto tiene un enchufe polarizado (una de las patas es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este enchufe entra de una sola forma en un tomacorriente polarizado. De no ser así, inviértalo, y si aún no entra, llame a un electricista calificado.

No intente modificar el enchufe de ninguna manera. Si el enchufe entra muy flojo en el tomacorriente o si el tomacorriente se calienta, no use ese tomacorriente.

## CONOZCA SU HORNO ASADOR



## PREPARACIÓN DEL HORNO ASADOR

1. Remueva todos los materiales de empaque.
2. Lave la BANDEJA ASADORA REMOVIBLE, la PARRILLA ASADORA y la TAPA en agua caliente jabonosa con una esponja o trapo para lavar. Enjuáguelos bien.
3. El exterior del CUERPO DEL HORNO se puede limpiar con un trapo suave y agua tibia jabonosa. Séquelo bien. No utilice limpiadores abrasivos. No sumerja el CUERPO DEL HORNO en agua.

NOTA: Debido al proceso de fabricación, puede notar algo de olor y humo durante su primer uso. Esto debe desaparecer luego de calentar el horno por primera vez.

## PUNTOS IMPORTANTES

- Siempre utilice la CACEROLA ASADORA REMOVIBLE en el horno al cocinar.

  NOTA: Nunca coloque comida o líquido directamente dentro del CUERPO DEL HORNO.
- Evite acercarse a las ranuras de vapor al quitar o levantar la TAPA.
- Al quitar la TAPA se desprende una cantidad considerable de calor; por lo tanto debe extenderse el tiempo de cocción. Evite quitar la TAPA muy seguido para verificar el progreso de la cocción o para revolver.
- Para utilizar el APOYO DE LA TAPA, sostenga la TAPA en posición vertical mediante el asa y coloque el borde de la TAPA debajo de las pestañas sobre cualquiera de las ASAS laterales.
- Se pueden cocinar comidas rápidas en el horno asador. Coloque el contenedor en la PARRILLA ASADORA. Siga las instrucciones del paquete.
- Las carnes asadas en su horno asador resultarán jugosas y tiernas. Para tostado adicional, recubra la carne con aceite o manteca antes de cocinarla.
- Para crear un asado más oscuro, pieles más secas en las aves, no agregue líquidos (excepto el recubrimiento de manteca o aceite) hasta que falten solo 30 minutos de cocción.



## USANDO SU HORNO ASADOR

1. Coloque la CACEROLA ASADORA REMOVIBLE dentro del HORNO ASADOR.
2. Asegúrese de que el CONTROL DE TEMPERATURA esté en la posición OFF, luego enchufe el cable en un tomacorriente de 120 voltios CA.
3. Encienda el horno girando el CONTROL DE TEMPERATURA hasta la temperatura deseada.
4. Precaliente el horno por unos 15 o 20 minutos. (La LUZ INDICADORA se apagará al alcanzar la temperatura deseada)
5. Coloque la PARRILLA ASADORA dentro de la CACEROLA ASADORA REMOVIBLE, coloque la comida en la PARRILLA y coloque la TAPA sobre el horno. NOTA: Algunas comidas o recetas no necesitan usar la PARRILLA ASADORA.
6. Cuando termine, gire el CONTROL DE TEMPERATURA hasta la posición OFF y desenchufe el horno del tomacorriente.
7. Quite la TAPA y usando guantes protectores, remueva la PARRILLA ASADORA con comida y sírvala.

## LIMPIANDO SU HORNO ASADOR

NOTA: No sumerja el CUERPO DEL HORNO en agua u otro líquido.
No ponga la CACEROLA ASADORA REMOVIBLE en el lavavajillas.

1. Gire el control de temperatura hasta la posición OFF.
2. Desenchufe el horno del tomacorriente y deje que se enfríe.
3. Permita que se enfríe completamente antes de limpiarlo.
4. Lave la BANDEJA ASADORA REMOVIBLE, la PARRILLA ASADORA y la TAPA en agua caliente jabonosa con una esponja o trapo para lavar. Enjuáguelos bien con agua caliente, luego séquelos con un repasador.
5. Repase el interior y exterior del CUERPO DEL HORNO con un trapo húmedo.

## GUÍA DE COCINA

### DETERMINACIÓN DE GRADOS DE COCCIÓN DE CARNES

Le recomendamos utilizar un termómetro de carnes para determinar el grado de cocción al preparar carnes y aves. Inserte el termómetro en el centro de la parte más gruesa de la carne. Cocínela hasta alcanzar la temperatura de cocción deseada.

| CARNE | A LA INGLESA | TÉRMINO MEDIO | BIEN COCIDA |
|---|---|---|---|
| **CARNE DE VACA** | 140° F | 160° F | 170° F |
| **CERDO** | * | 160° F | 170° F |
| **CORDERO** | 140° F | 160° F | 170° F |
| **JAMÓN AHUMADO** | * | | |
| Crudo | | | 160° F |
| Cocido | | | 140° F |
| **AVES** | * | | |
| Pollo Asado | | | 180° F |
| Pavo | | | 180° F |

*No se recomienda el cerdo, jamón o aves a la inglesa.



### CARNES Y AVES ASADAS

Las carnes se cocinan más rápidamente en el Horno Asador que en un horno común. Al reducir la temperatura y aumentar el tiempo obtendrá una corteza más dorada y crocante. Los tiempos indicados a continuación son aproximados y deben utilizarse como guía solamente.

| CARNE | PESO (LBS.) | TEMPERATURA | MINUTOS/LIBRA |
|---|---|---|---|
| **ASADO DE RES** | | | |
| Costillar | 4 – 6 | 325° F | 17 a 21 |
| Punta de solomillo | 3 – 5 | 350° F | 17 a 21 |
| Lomo | 3½ – 4 | 450° F | 7 a 10 |
| Cazuela de bife | 4 – 6 | 300° F | 26 a 34 |
| Corned Beef | 3½ – 4 | 300° F | 15 a 17 |
| **CORDERO** | | | |
| Pierna | 5 – 8 | 350° F | 20 a 22 |
| Lomo, deshuesado | 3 – 4 | 350° F | 20 a 22 |
| **CERDO** | | | |
| Lomo | 3 – 5 | 350° F | 21 a 26 |
| Arrollado | 4 – 6 | 350° F | 30 a 34 |
| Chuletas | 4 – 5 | 325° F | 15 a 17 |
| Costillas | 8 – 10 | 450° F tpara dorar y… | |
| | | …luego bajar la temp. a 250° F | 15 a 17 |
| **JAMÓN AHUMADO** | | | |
| Con hueso, pierna | 10 – 15 | 325° F | 17 a 21 |
| Deshuesado | 8 – 12 | 325° F | 15 a 17 |
| Cocido | 5 – 10 | 325° F | 13 a 24 |
| **HÍGADO** | | | |
| Lomo | 4 – 6 | 325° F | 26 a 30 |
| Hombro | 3 – 5 | 325° F | 26 a 30 |
| **AVES** | | | |
| Pollo, entero | 3½ – 5 | 350° F | 13 a 15 |
| Pollo, entero | 6 – 8 | 350° F | 15 a 17 |
| Pollo, trozos | 6 – 8 | 350° F | 7 a 9 |
| Pavo, marinado | 10 – 14 | 375° F | 12 a 15 |
| Pavo, marinado | 14 – 22 | 375° F | 13 a 15 |
| Pavo, fresco | 10 – 14 | 350° F | 15 a 17 |

HORNEADO*

- Las ollas de horneado siempre deben colocarse sobre la PARRILLA ASADORA. No coloque las ollas en el fondo de la CACEROLA ASADORA REMOVIBLE.
- Se recomienda el uso de ollas de metal con este horno ya que proporcionan una mejor transferencia de calor y son mejores para dorar.

| COMIDA | AJUSTE DE TEMP. | TIEMPO DE COCCIÓN (MIN) |
|---|---|---|
| **MUFFINS (MOLLETES)** | 425° F | 15 a 20 |
| **PAN** | 375° F | 65 a 75 |
| **PAN DE LEVADURA** | 400° F | 40 a 45 |
| **ROLLOS DE LEVADURA** | 400° F | 18 a 20 |
| **GALLETITAS** | 350° F | 11 a 13 |
| **BROWNIES** | 350° F | 25 a 30 |
| **MAGDALENAS** | 350° F | 25 a 30 |
| **PASTEL** | 350° F | 40 a 45 |
| **PANQUÉ** | 350° F | 50 a 60 |
| **PASTEL DE ROSCA** | 350° F | 50 a 60 |
| **PASTEL DE QUESO** | 325° F | 50 a 60 |
| **TORTA DE FRUTA** | 425° F | 45 a 50 |
| **TORTA DE CREMA** | 350° F | 50 a 60 |
| **CUBIERTA DE REPOSTERÍA** | 425° F | 10 a 13 |
| **PIZZA** (de 9 pulgadas) | 425° F | 20 a 25 |
| **PAPAS AL HORNO** | 350° a 400° F | 50 a 60 |
| **BATATAS** | 350° a 400° F | 55 a 65 |
| **PAPAS GRATINADAS** | 350° F | 75 a 90 |
| **CALABAZA** | 400° F | 45 a 60 |
| **MANZANAS ASADAS** | 350° F | 35 a 45 |

* Precaliente siempre el asador antes de cocinar.



# RECETAS

## POLLO ASADO AL LIMÓN Y AJO

4 a 5-lb. de pollo
3 dientes de ajo, picados
1 cucharadita de sal
2 cucharadas de jugo de limón
½ cucharadita de pimienta negra molida
¼ taza de manteca, blanda

Enjuague el pollo en agua fría. Mezcle todos los ingredientes y frótelos sobre la piel y entre la piel y la carne del pollo Coloque la parrilla en la cacerola. Coloque el pollo en la parrilla y tápelo. Cocínelo a 350ºF por 1fi horas o hasta que esté cocido.

## PAPAS AL HORNO

8 a 12 papas

Lave las papas y pínchelas con un tenedor. Coloque la parrilla en la olla. Apile las papas sobre la parrilla asadora, asegurándose de que no toquen los lados de la cacerola. Tápelas y cocínelas a 400º F durante 1 - 1fi horas.

## GUISO DE CARNE COMUNITARIO

8 -lbs. carne para guiso
2 tazas de pan molido
2 cucharaditas de sal
½ cucharadita de pimienta
4 cebollas grandes cortadas en trozitos
4 libras de zanahorias bebé
7 tallos de apio
15 papas, peladas y cortadas en cubitos
2 cucharadas de albahaca
2 tazas de tapioca de cocción rápida
8 latas (4 onzas) de hongos cortados, sin drenar
15 latas (10fi oz c/u) de sopa de tomates concentrada
8 tazas de caldo de carne

Mezcle la carne con los trozos de pan molido, sal y pimienta. Coloque la carne en la cacerola y agregue los demás ingredientes; mezcle bien. Tápela y cocínela a 250º F durante 4 o 5 horas o hasta que la carne y las verduras estén tiernas.

## CHILI PARA UNA MULTITUD

3 libras de frijoles pinto, enjuagados y escurridos
1 lata (28 onzas) de tomates picados
10 lib. cuarto delantero picado, cocido y escurrido
12 tazas de agua
2 cebollas picadas
2 pimientos verdes picados
5 dientes de ajo, picados
2 chiles jalapeños, picados fino
3 cucharadas de comino
¾ taza de ají en polvo
3 tazas de jugo de tomate
3 latas (10 fi oz c/u) de sopa de tomates y ají

Precaliente el asador a 350ºF. Combine los primeros 8 ingredientes en el asador. Tápelos y cocínelos durante 2 fi horas. Agregue el resto de los ingredientes. Tápelos y cocínelos otros 30 minutos o 1 hora.

# RECETAS

## ALBÓNDIGAS

5 libras de carne picada
1 taza de pan molido a la italiana condimentado
5 huevos
1½ cucharaditas de sal
½ cucharadita de pimienta

Precaliente el asador con la cacerola colocada a 425ºF. Mezcle todos los ingredientes. Haga bolitas de 1 pulgada. Colóquelas en la cacerola. Tápelas, cocínelas durante 30-45 minutos o hasta que estén hechas. Mezcle ocasionalmente para que se doren en todos lados. Hace aproximadamente 75 albóndigas.

## COSTILLAS CORTAS ASADAS A LA PIMIENTA

6 - 9 libras de costillas cortas
¼ taza de pimienta negra recién molida
2 cucharaditas de sal
15 dientes de ajo, picados
5 latas (14½-oz.) de caldo de carne
1 taza de vino tinto, opcional

Precaliente el asador a 450ºF. Frote todos los lados de las costillas con pimienta y ajo. Espolvoréelas con sal. Colóquelas en la cacerola y tápelas. Cocínelas por 15-30 minutos, dándolas vuelta para que se doren por todos lados. Vierta el caldo sobre las costillas. Tápelo, baje el calor a 300ºF y cocínelo hasta que estén tiernas, 2-2 fi horas.

## ASADO DE CERDO

4 - 5 lb. de lomo de cerdo
4 dientes de ajo, picados
1 cucharadita de sal
½ cucharadita de pimienta
½ taza de salsa italiana
¼ taza de salsa inglesa

Precaliente el asador a 350ºF. Coloque el lomo en la parrilla Presione el ajo picado sobre la superficie del lomo. Coloque la parrilla en el asador. Mezcle la salsa italiana e inglesa. Cepille el lomo con el adobo. Tápelo, cocínelo durante 2-2 fi horas o hasta que esté hecho.

## SALSA PARA PASTA

1 lata (48-oz.) de jugo de tomate
4 latas (28-oz.) de tomates picados
2 latas (12-oz.) de extracto de tomate
2 cucharadas de salsa inglesa
6 tazas de agua
5 dientes de ajo, picados
⅓ taza de hojas de albahaca
¼ taza de hojas de orégano
1½ cucharadas de perejil
1 cucharada de tomillo
1 cucharada de sal
1 cucharadita de pimienta

Coloque el asador a 350ºF. Agregue todos los ingredientes en un tazón para horno, mezclando bien para que se combinen. Tápelo, cocínelo por 3-4 horas hasta que se espese, agregando las albóndigas durante la última hora o 1 1/2 horas. Mezclar ocasionalmente.



# RECETAS

## CARNE ASADA PICANTE

2 (2½ a 3-lb.) bifes de aguja o cuadril
2 - 3 cucharadas de pimienta en grano molida
4 dientes de ajo, picados
3 cucharadas de vinagre balsámico
¼ taza de salsa de soya
2 cucharadas de salsa inglesa
1½ cucharadita de mostaza en polvo
½ cucharadita de sal

Precaliente el asador a 350ºF. Haga varios cortes en la parte de arriba de la carne. Coloque la carne en la parrilla Coloque la parrilla en el asador. Mezcle el vinagre, salsa de soya, salsa inglesa y mostaza. Cepille la carne con el adobo Mezcle la pimienta molida con el ajo. Frótela sobre la carne. Espolvoréelas con sal. Tápelo, cocínelo por 20-25 minutos por libra o hasta que la carne se haga a su gusto.

## FRIJOLES COCIDOS

2 latas (7-lbs. c/u) de cerdo y frijoles
1 ½ taza de melaza
1¼ taza de ketchup
¾ taza de salsa BBQ
½ taza de salsa inglesa
2 cucharadas de mostaza en polvo
1 libra de tocino, cocido hasta que esté crocante y cortado

Mezcle los ingredientes en un tazón para horno y colóquelo en la cacerola. Tápelo y cocínelo a 300ºF por 2 horas o hasta que se haya calentado bien. Mezclar ocasionalmente.